PULLED-CHICKEN-CROSTINI MET RADIJS, AVOCADO, GEGRILDE BIMI EN AUGURK



Eetmoment: Tussendoor, Bijgerecht
Behoefte: Snel, Luxe
Soort: Vlees

Deze week maken we een gerecht met een high-end feeling. Een ideaal voorgerecht voor een luxueus etentje. Geheid dat je tafelgasten geïmponeerd zullen zijn met dit eten. Het ziet er niet alleen prachtig uit maar het is ook nog eens heel smaakvol. De combinatie van smaken zijn namelijk perfect op elkaar afgestemd! En uiteraard staat de bijpassende wijn bij ons in de winkel.

BEREIDING:

Gebaseerd op 3 personen

- ☐ 300 gr. Kippendij
- ☐ 1 Focaccia
- ☐ 3 Augurken
- ☐ 1/2 limoen Limoensap
- ☐ 2 tot 3 el. Bbq-saus
- ☐ China sprouts
- ☐ 2-3 Radijsjes

1. Kruid de kippendijen met peper en zout en rooster ze, in een ovenschaal, in een voorverwarmde oven op 200 graden. Dit duurt zo'n 20 tot 30 minuten maximaal. Of gebruik de left-overs van het gerecht van een maand geleden (de hele geroosterde kip). Trek de kippendijen uit elkaar en doe de barbecue saus erbij. Zet de ovenschaal weer in de oven voor nog zo'n 5 tot 6 minuten.

2. Snijd ondertussen de focaccia in plakjes en bestrijk deze met olie en leg ze apart. Snijd de augurk, radijs en avocado in smalle plakjes en/of reepjes.

Rooster de focaccia plakjes op de barbecue, totdat ze mooi goudbruin zijn. Smeer de bimi's ook in met wat olijfolie, peper en zout en rooster ook deze voor 3 - 4 minuten. Zodra beide producten

geroosterd zijn, haal je ze van de barbecue af.

4. En dan is het al opbouwen. Pak per bord drie plakjes focaccia. Doe er de pulled chicken op. Leg per reep focaccia een plakje avocado, plakje radijs, plakje aurgurk en wat china sprouts. Leg twee bimi's bij de buitenste plakes focaccia. Snijd een halve limoen open en doe een beetje sap van een limoen over de crostini's

Dit recept is samengesteld door **De Bigondier**. Belang bij goed bijpassende wijn? De Fat Baron Shiraz (https://www.debigondier.nl/products/fat-baron-shiraz?_pos=1&_psq=fat+bar&_ss=e&_v=1.0) is een heerlijke wijn voor bij dit gerecht.

HULP NODIG OF VRAGEN?

Dit recept is samengesteld door De Bigondier. Stel je vragen of volg hem via:
Facebook (https://www.facebook.com/pg/debigondier)
Instagram (https://www.instagram.com/debigondier)

Bestel je ingrediënten online op https://degroentemannen.versbesteld.nl.